



Le Goût de l'authentique



CONFITURES

Une tradition retrouvée dans les saveurs du Cormier : les plus beaux fruits, mûrs à point, sont récoltés dans notre verger tôt le matin. Suit la cuisson en petite quantité, afin d'en préserver leurs textures et qualités.

Mille saveurs sucrées, les confitures du cormier sont un mélange de douceur et de réconfort, préparées à l'ancienne dans une bassine en cuivre



CONDIMENTS

Cueillis à la main dès leur plus jeune âge, fruits et légumes ont été sélectionnés pour vous apporter encore plus de croquant. Nous avons mis en œuvre tout notre savoir faire pour préparer ces recettes qui donnent aux fruits et légumes leur bon goût et leurs saveurs si riches et variées

ESAT APF le Cormier
Bd des Sorinières
Z.A du Cormier
49300 Cholet
Tél : 02 41 58 85 86
Fax: 02 41 58 85 75



site: www.esat-apf-le-cormier.fr
Messagerie: catapflecormier@wanadoo.fr



Les Saveurs du Cormier



Chutneys, Confitures

Fabrication Artisanale
Produits Naturels

Tarifs Public



ESAT APF le Cormier

Bd des Sorinières Z.A du Cormier
49300 Cholet
02 41 58 85 86

site: www.esat-apf-le-cormier.fr

email: catapflecormier@wanadoo.fr





Les Saveurs du Cormier



CONFITURES	Réf	Poids Net
Gelée de Pommes <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	19	50 g
	20	110 g
	21	350 g
Confiture de Mûres <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	22	50 g
	23	110 g
	24	350 g
Confiture de Framboises <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	105	50 g
	106	110 g
	107	350 g
Confiture d'Oignons <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	142	50 g
	143	110 g

CHUTNEYS	Réf	Poids Net
Chutney de Betteraves rouges <i>Betteraves rouges (50%), oignons, vinaigre de cidre, cidre, cassonade, poivre, clous de girofle</i>	55	110 g
Chutney d'Automne <i>Potirons (28%), pommes (18%), ananas (15%) cassonade (13%), orange (7%), oignons (7%), raisins secs (4%), vinaigre balsamique (4%), ail, épices. clous de girofle</i>	86	110 g
Chutney de Tomates <i>Tomates (71%), oignons (12%), vinaigre de vin rouge (12%), cassonade (4%), gingembre, épices.</i>	97	110 g

Tarifs CHUTNEY	Hors Taxes	T.T.C
110g	1,85 €	1,95 €

CONFITURES	Réf	Poids
Confiture de Raisin <i>Pulpe de raisin (65%), sucre, jus de citron.</i> <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	7	50 g
	8	110 g
	9	350 g
Confiture de Cormes <i>Cormes (55%), sucre, cidre, clous de girofle, citron, jus de citron.</i> <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	10	50 g
	11	110 g
	12	350 g
Confiture de Courgette Gingembre <i>Courgettes (55%), sucre, gingembre, jus de citron.</i> <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	13	50 g
	14	110 g
	15	350 g
Confiture de Fraises <i>Fraises (55%), sucre, jus de citron.</i> <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	16	50 g
	17	110 g
	18	350 g
Confiture de Nèfles <i>Nèfles (55%), sucre, cidre, clous de girofle, citrons.</i> <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	25	50 g
	26	110 g
	27	350 g
Confiture de Fleurs de Pissenlit <i>Jus de fleurs (50%), sucre, jus de pomme, jus de citron.</i> <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	31	50 g
	32	110 g
	33	350 g
Confiture de Tomates vertes <i>Tomates vertes (55%), sucre, jus de citron.</i> <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	43	50 g
	44	110 g
	45	350 g
Gelée de Groseille <i>Jus de groseille (50%), sucre, jus de citron.</i> <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	76	50 g
	77	110 g
	78	350 g
Confiture de Melon Menthe <i>Melon (57%), sucre, jus de citron, feuille de menthe.</i> <i>Teneur totale en sucre 60 g pour 100 g</i>	81	50 g
	82	110 g
	83	350 g

Tarifs CONFITURES	Hors Taxes	T.T.C
50 g	1,00 €	1,06 €
110 g	1,64 €	1,73 €
350 g	3,73 €	3,94 €

Toutes les compositions sont possibles selon nos stocks
 Pour vos commandes ou renseignements appelez le
 02 41 58 85 86 ou par messagerie : catapflecormier@wanadoo.fr

